Bauknecht

Istruzioni per l'uso

BLPE 8009

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

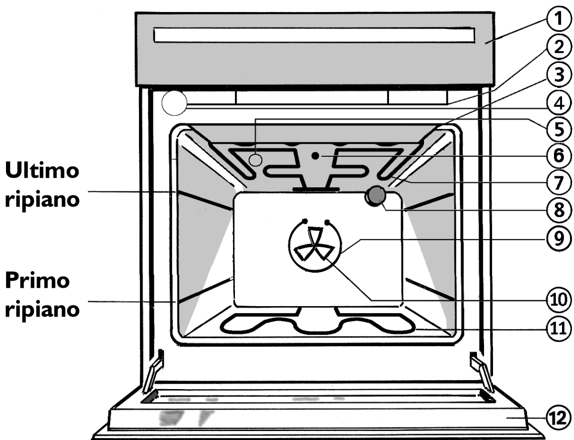
Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

BLPE 8009

IT CH

SCHEDA PRODOTTO

Bauknecht

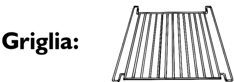


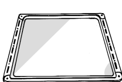
1. Pannello comandi
2. Ventola di raffreddamento [1)] (non visibile)
3. Protezione Grill [2)]
4. Blocca Porta [3)]
5. Catalizzatore
6. Protezione resistenza superiore
7. Resistenza superiore
8. Lampada posteriore [4)]
9. Resistenza circolare
10. Ventola forno
11. Resistenza inferiore (non visibile)
12. Porta del forno

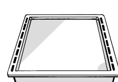
[1)] L'attivazione della ventola è legata al livello di temperatura raggiunto dal forno e, può continuare, anche dopo lo spegnimento del forno, per alcuni minuti. Durante la Pirolisi la velocità della ventola aumenta rispetto alla velocità delle funzioni di cottura.
[2)] Impedisce il contatto diretto con il grill. Vi raccomandiamo, comunque, di non toccare la protezione durante il funzionamento del forno.

[3)] Durante le funzioni di pirolisi si attiva un dispositivo automatico di "blocca porta" e sul display si accende la spia in corrispondenza di "⊸".
Durante la pirolisi la temperatura della porta aumenta, si consiglia pertanto di **tenere lontani i bambini**.
[4)] A forno spento la lampada si accende automaticamente quando la porta è aperta.

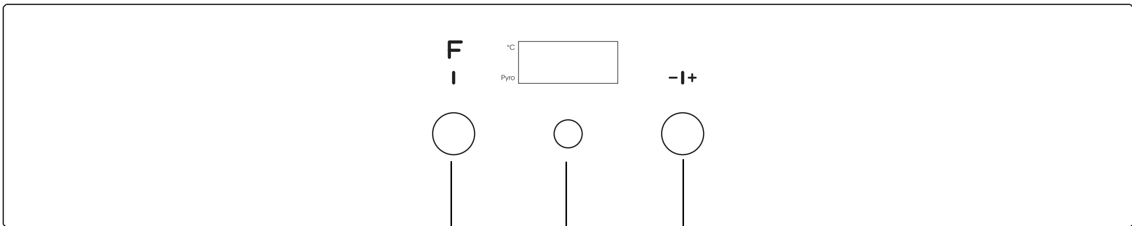
ACCESSORI

Griglia: 

Piastra dolci: 

Leccarda: 

PANNELLO COMANDI



1. Manopola accensione/spegnimento - selezione funzioni
2. Tasto di conferma e selezione programma
3. Manopola modifica valori predefiniti (temperatura, tempo, livelli)

Manopole a scomparsa

- Per usare la manopola premerla al centro.
- La manopola fuoriesce.
- Ruotarla sulla posizione desiderata.

A cottura ultimata posizionare la manopola sullo **0** e premerla al centro per riportarla nella sua posizione originale.

Tabella Funzioni Forno

Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione Funzione
Forno spento	-	-	-
LAMPADA	-	-	• Accensione della lampada interna al forno.
DUAL 35°/60°	35C	-	• Per mantenere la temperatura costante all'interno del forno. • 35°C: per la lievitazione di pasta, pane e pizza. • 60°C: per tenere in caldo gli alimenti a cottura ultimata. • Si consiglia di utilizzare il primo ripiano.
STATICO	225C	50°C - 250°C	• Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano. • Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, quando l'indicatore " °C " non si è spento. • Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.
TERMOVENTILATO	200C	50°C - 250°C	• Per cuocere, senza preriscaldamento, su uno o più ripiani alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci), senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
GRILL	3	-	• Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
TURBOGRILL	3	-	• Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura di carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
PIZZA/PANE	-	P1- 300°C P2- 220°C	• Per cuocere pizza, pane, focacce.
BOOSTER	225C	50°C - 250°C	• Per preriscaldare il forno rapidamente. • Durante il riscaldamento l'indicatore " °C " si accende. • Al raggiungimento della temperatura impostata la funzione si disattiva automaticamente ed un segnale acustico indica il passaggio automatico del forno alla funzione **STATICO**.
PYROLYSE	Ulteriori dettagli disponibili all'interno del libretto d'istruzioni.		• Il tempo dell'autopulizia può essere regolato da un minimo di 2 ad un massimo di 3 ore.
PYROLYSE EXPRESS	Ulteriori dettagli disponibili all'interno del libretto d'istruzioni.		• Per l'autopulizia del forno con tempo prefissato di 1 ora e 15'.

Avvertenze:
Durante il ciclo di autopulizia raccomandiamo di togliere tutti gli accessori dati in dotazione per non aumentare ulteriormente le temperature esterne della porta e garantire una migliore efficienza di pulizia per la parte inferiore del forno.

TABELLE DI COTTURA

CIBI		Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello doratura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE	Agnello, montone		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
	Arrosto (vitello, maiale, manzo) (kg. 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
	Pollo, coniglio, anatra		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
	Tacchino (kg. 3-4)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
	Oca (kg. 2)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
PESCE	(INTERO) (1-2 kg) Orata, branzino, tonno, salmone, merluzzo		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
	(IN TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, tonno		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
VERDURE	Peperoni e pomodori ripieni		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
	Patate al forno		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
PIZZA PANE	Pizza - Pane	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
DOLCI PASTICCERIA ECC	Torte a lievitazione		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Torte ripiene (al formaggio)		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
	Crostata		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Biscotti		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40

CIBI		Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello doratura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
DOLCI PASTICCERIA ECC	Bignè		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
	Torte salate		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Torte ripiene alla frutta per es. ananas, pesche		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Meringhe		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Soufflé		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagne		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI		Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza	Tempo di cottura (minuti)
CARNE	Costate		X	3-4	4-5	40 - 50
	Cotolette		X	3-4	4-5	30 - 40
	Salsicce		X	3-4	4-5	30 - 40
	Braciole		X	3-4	4-5	30 - 40
	Cosce di pollo		X	3-4	4-5	40 - 50
	Spiedini		X	3-4	4-5	40 - 50
	Costine		X	3-4	4-5	40 - 50
	1/2 pollo		X	3	4-5	50 - 60
	1/2 pollo		X	2	3-4	50 - 60
	Pollo intero		X	2	2-3	60 - 70
	Arrosto (maiale, manzo)		X	2	3	70 - 80
	Anatra		X	2	3	80 - 90
	Cosciotto di agnello		X	2	3	70 - 80
	Roast beef		X	2	3	50 - 60
	Patate al forno		X	3	3-4	50 - 60
PESCE	Pesce (orata, trota)		X	2	2-3	50 - 60
	Pesce (tranci)		X	3-4	4-5	30 - 40

Nota: GRILL, girare le carni a metà cottura.

IT

GUIDA ALL'USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Programmatore elettronico



(1) Manopola Accensione/Spegnimento - Selezione funzioni
(2) Tasto di conferma e selezione programma
(3) Manopola modifica valori predefiniti (temperatura, tempo, livelli)

Display



Attivazione rapida del forno

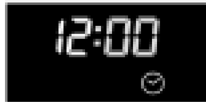


Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica, oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, il display indica "StOP".

Per attivare il forno:

1. Ruotare la manopola (1) sullo **"0"**.
2. Premere il tasto (2). Il display indica **"--:--"**.

Selezione e modifica dell'orologio:



1. Premere il tasto (2) tre volte.
2. Ruotare la manopola (2) entro 15 secondi per fissare l'ora del giorno. Sul display lampeggia l'ora.
3. Premere il tasto (2) oppure attendere 15 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Per modificare l'ora:
Premere due volte il tasto (2) lampeggia sul display. Ripetere le operazioni sopra descritte.

Selezione funzione di cottura:



1. Ruotare la manopola (1) sulla funzione scelta: sul display lampeggia la temperatura o il livello grill preimpostato.
2. Se tale valore é corretto, premere il tasto (2) per confermare oppure attendere circa 10 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Per modificare la temperatura o il livello grill preimpostati:



1. Ruotare la manopola (3): sul display lampeggia la temperatura (o il livello grill quando la manopola (1) é sulla selezione).
2. Premere il tasto (2) per confermare oppure attendere circa 10 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Il forno entra in funzione circa 5 secondi dopo la conferma: sul display gli indicatori incremento temperatura si accendono in sequenza indicando sulla scala graduata **°C** l'incremento della temperatura.

N.B.:
I valori impostati possono essere modificati anche durante la cottura.

A cottura ultimata:
Spegnere il forno riportando la manopola (1) sullo **"0"**. Sul display riappare l'ora del giorno.

Avvertenze:

Per annullare una qualsiasi selezione effettuata, ruotare la manopola (1) sullo **"0"**.

Premendo per 5 secondi il tasto (2) si disattiva il segnale acustico legato ai movimenti delle manopole e dei tasti.

La riattivazione avviene premendo di nuovo il tasto (2) per 5 secondi. Per ragioni di sicurezza, dopo 4,30 ore di funzionamento continuo, il forno si spegne automaticamente (escluso le funzioni " " e).

Funzionamento del forno con l'utilizzo del programmatore elettronico

Selezione della durata di cottura:

La durata di cottura consente di far funzionare il forno (con qualsiasi funzione) per un tempo definito al termine del quale il forno si spegne automaticamente. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 3 ore e 59 minuti.

1. Impostare la funzione e la temperatura o il livello grill (vedi capitolo: "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura").
2. Premere ripetutamente il tasto (2), l'indicatore lampeggia sul display e appare **"-0:00"**.
3. Ruotare la manopola (3) in senso orario: sul display lampeggia il tempo prescelto. La comparsa del trattino**"-"** indica che il tempo prescelto decresce sino al raggiungimento dello **"0"**.
4. Dopo 20 secondi dall'impostazione, in automatico, il forno inizia la cottura ed il display visualizza il tempo restante alla fine cottura.
   N.B.: Per visualizzare o modificare la temperatura precedentemente impostata ruotare di uno scatto la manopola (3). Per tornare a visualizzare la durata residua attendere 20 secondi, oppure premere il tasto (2).

Per utilizzare le funzioni speciali Extra doratura e Mantenimento Calore , consultare il capitolo "Funzioni speciali".

Per cambiare la temperatura o il livello grill impostati:
Ruotare la manopola (3) e confermare premendo il tasto (2) oppure attendere circa 10 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.

Comparsa di End sul display:
Allo scadere del tempo precedentemente impostato (fine cottura), End appare sul display ed entra in funzione un segnale acustico per una durata di 15 minuti ad intervalli. Il forno si spegne automaticamente e la lampada di illuminazione del forno rimane accesa per 25 min.

1. Premere il tasto (2) per interrompere il segnale acustico.
2. Riportare la manopola (1) sullo **"0"**. La lampada si spegne.

Sul display riappare l'ora del giorno.

Selezione dell'ora di fine cottura

Questa operazione consente di preimpostare l'ora di fine cottura. Il tempo massimo programmabile è di 23 ore e 59 minuti.



1. Impostare la funzione e la temperatura o il livello grill. Vedi capitolo: "Attivazione rapida del forno", paragrafo: "Selezione funzione di cottura".
2. Esempio sono le ore 10:00: premere il tasto (2), l'indicatore lampeggia sul display e appare **"- 0:00"**.



3. Impostare la durata di cottura del forno (es. 45 minuti) ruotando la manopola (3): sul display lampeggia il tempo impostato.



4. Premere il tasto (2) per confermare la selezione dell'impostazione (es.45 minuti): l'indicatore lampeggia e il display indica l'ora del giorno più il tempo di cottura (es.: ore 10:00 + 45 minuti = ore 10:45).



5. Scegliere l'ora in cui si desidera che la cottura sia conclusa, ruotando la manopola (3) (es.: ore 12.30).
6. Premere ripetutamente il tasto (2) finché riappare l'ora del giorno (ore 10:00), oppure attendere circa 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.



Il forno entrerà automaticamente in funzione all'ora di fine cottura meno la durata di cottura (es. ore 11:45): sul display si accendono.

Per verificare la temperatura o il livello grill impostati, ruotare la manopola (3) di un solo scatto.

Per verificare o modificare sia il tempo di cottura (es.: 45 min.) che l'ora di fine cottura (es.: 12:30) premere il tasto (2).

IT

Funzioni speciali: (Extra doratura e Mantenimento Calore)

Queste funzioni sono disponibili soltanto con la selezione della durata di cottura o dell'ora di fine cottura.
E' possibile selezionare le due funzioni speciali contemporaneamente oppure singolarmente.

Extra doratura

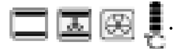
Questa funzione permette di dorare gli alimenti (ad es.: arrosto) durante la cottura. È possibile scegliere fra i livelli **1-2-3**, dove la cifra **1** rappresenta la doratura minima e il **3** quella massima.
Questa funzione può essere selezionata solo in combinazione con le funzioni .

Selezione della funzione speciale Extra doratura:

1. Impostare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura. Vedere "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura".
2. Premere ripetutamente il tasto (2) finché il simbolo lampeggia sul display e appare uno **"0"**.
3. Ruotare la manopola (3) per scegliere il livello di doratura del cibo: **1, 2 o 3**.
4. Premere il tasto (2) due volte oppure attendere 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Mantenimento Calore

Questa funzione permette di mantenere la temperatura a 60°C alla fine di una cottura con funzionamento automatico del forno.
La funzione "Mantenimento Calore" può essere selezionata soltanto in combinazione con le funzioni

.

Selezione della funzione speciale Mantenimento Calore:

1. Impostare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura. Vedere capitolo: "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura"
2. Premere ripetutamente il tasto (2), il simbolo lampeggia sul display e appare la scritta **"-- C"**.
3. Ruotare la manopola (3) su **"60C"**.
4. Premere il tasto (2) oppure attendere 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato solo a forno non in uso e permette l'impostazione di un tempo massimo di 3 ore e 59 minuti.

Per impostare il contaminuti:

1. Mantenere la manopola (1) sullo **"0"**. Sul display appare l'ora del giorno.
2. Premere il tasto (2), il simbolo lampeggia sul display.
3. Ruotare la manopola (3) in senso orario. Sul display lampeggia il tempo impostato. La comparsa del trattino **"-"** indica che il tempo prescelto decresce sino al raggiungimento dello **"0"**.
4. Premere il tasto (2) oppure attendere circa 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Allo scadere del tempo impostato:
Entra in funzione un segnale acustico e sul display appare "End".
Premere il tasto (2): il segnale acustico si interrompe. Sul display riappare l'ora del giorno.

Personalizzazione cottura

Questa selezione permette di personalizzare i risultati di cottura. Questa funzione non è disponibile con le seguenti funzioni: .

Come selezionare la funzione:
Per attivare questa funzione, ruotare la manopola del selettore funzioni (1) sul simbolo della lampada.
Tenere premuto il tasto di conferma (2) per 5 secondi. Il display lampeggia e mostra il valore preimpostato di **"0".**
Ruotando la manopola "modifica valori predefiniti" (3) può essere selezionato un valore compreso da **0 a +2** e da **0 e -2**.
Per confermare premere il tasto di conferma (2).
Al termine verrà visualizzatala selezione per qualche secondo.
Il livello di cottura scelto rimarrà memorizzato fino ad ulteriore modifica.

Caratteristiche di sicurezza

- Se la porta del forno è aperta il display indica: door

Per poter procedere chiudere la porta

PIROLISI (autopulizia)
- Durante le funzioni di pirolisi si attiva un dispositivo automatico di **"blocca porta"** e sul display si accende l'indicatore in corrispondenza del simbolo " ".

Selezione delle funzioni di autopulizia

Funzioni di autopulizia (a seconda del modello):
"Pirolisi" : ha una durata preimpostata di 3 ore, modificabile fino ad un minimo di 2 ore.
Sul display appare "CLn".
"Express" : ha una durata predefinita di 1 ora e 15 minuti. Sul display appare "CLnE".
"6th Sense" (6): calcola la durata in funzione dello sporco. Sul display appare "SEnS". Questa funzione può essere attivata solo a forno freddo; nel caso che il forno sia ancora caldo sul display appare "Hot".
Riappare "SEnS" solo quando il forno si è raffreddato.
Ruotare la manopola (1) sulla funzione di autopulizia prescelta (Pirolisi, Express e 6th Sense), premere il tasto (2) di conferma.
Al termine dell'autopulizia, sul display apparirà "End".

Selezione della durata della Pirolisi

1. Ruotare la manopola (1) sulla funzione **"Pirolisi"**, sul display appare il simbolo .
2. Premere il tasto (2) fino a quando l'indicatore lampeggia sul display.
3. Ruotare la manopola (3) per selezionare la durata desiderata (sul display comparirà la durata massima preimpostata "-3:00" che sarà possibile modificare sino ad un minimo di 2h.).
   Premere il tasto per confermare.

- Durante le funzioni di Pirolisi, la lampada può essere accesa nella fase iniziale per poi spegnersi automaticamente.

Selezione dell'ora di fine Pirolisi con partenza ritardata

1. Ruotare la manopola (1) per selezionare la funzione desiderata (Pirolisi, Express, 6th Sense).
   Nel caso in cui venga selezionata la funzione "**Pirolisi**" sarà necessario impostare prima la durata (vedi paragrafo "Selezione della durata della pirolisi").
2. Premere il tasto (2) fino a quando l'indicatore lampeggia sul display.
3. Ruotare la manopola (3) per selezionare l'ora in cui si desidera che la pirolisi finisca.
4. Premere il tasto per confermare.

Funzioni a basso Consumo energetico:

Le seguenti funzioni sono state studiate per ridurre il Consumo energetico.



Durante la cottura, i motori del forno (di raffreddamento e della cavità) possono funzionare a velocità ed intervalli diversi.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per utilizzare al meglio il forno, vi invitiamo a leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e a conservarle in caso di necessità.

INSTALLAZIONE

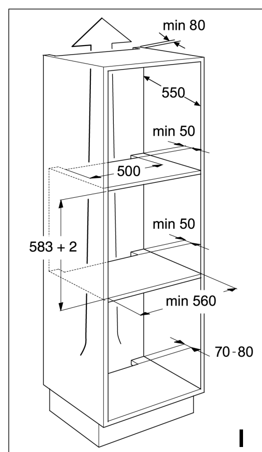
Raccomandazioni

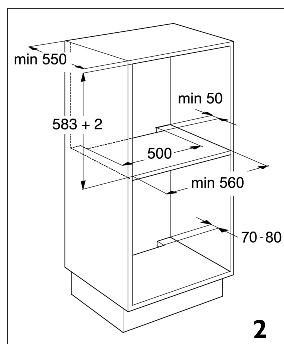
Importante: qualsiasi intervento di installazione o manutenzione deve essere eseguito con il forno scollegato dalla rete elettrica.

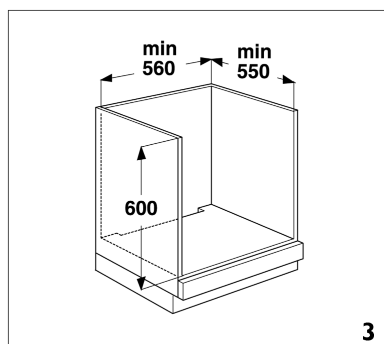
- L'installazione deve essere effettuata da un Tecnico qualificato secondo le istruzioni del Fabbricante e secondo le norme locali in vigore.
- Dopo aver disimballato il forno verificare che il forno non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda correttamente. **In caso di dubbi, rivolgersi al rivenditore o al Servizio Assistenza più vicino.**
- Dopo aver disimballato il forno, lasciarlo appoggiato sulla base di polistirolo per evitare danneggiamenti.
- Per installare il forno si raccomanda di indossare guanti protettivi.
- Il forno è stato equipaggiato con due maniglie laterali profit **(B)** per agevolare le manovre di installazione (fig. 7).

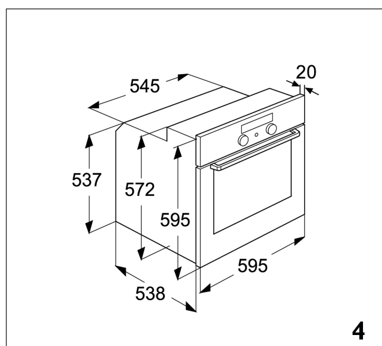
Preparazione del mobile per l'incasso

- I mobili della cucina a diretto contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio nel mobile prima di inserire il forno. Rimuovere accuratamente trucioli o segatura che potrebbero compromettere il funzionamento del forno.
- Le dimensione dei mobili nei quali è possibile incassare il forno sono illustrate nelle figure 1, 2 e 3. Le dimensioni del forno sono illustrate nella figura 4.
- Per assicurare una corretta ventilazione, si raccomanda di lasciare un'apertura sul fondo del mobile (rispettando le dimensioni del disegno). **Il fondo del forno, ad installazione effettuata non deve essere accessibile.**
- Durante l'installazione del forno fare attenzione affinché le pareti del forno non vengano a diretto contatto con i mobili adiacenti.







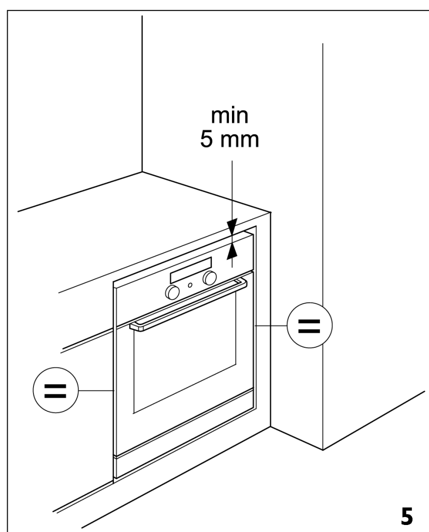


- Per i forni installati sotto il piano di lavoro è richiesta una fessura minima di 5 mm tra il bordo superiore del forno e il bordo inferiore del piano di lavoro (fig. 5). **Per il corretto funzionamento del prodotto questa fessura non va mai chiusa.**
- Se il mobile non è saldamente fissato alla parete, deve essere ancorato con staffe commerciali **(A)** (fig. 6).

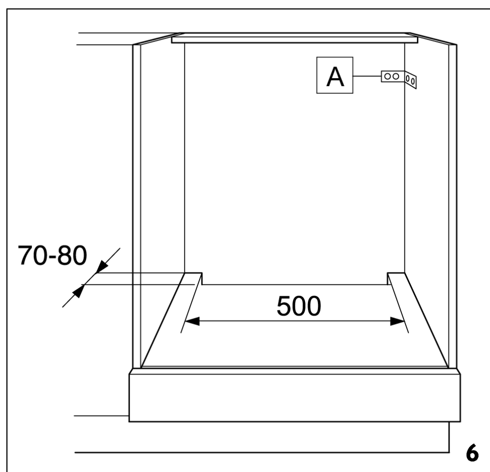
Collegamento elettrico

La messa a terra del forno è obbligatoria a termini di legge.

- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un Tecnico qualificato secondo le istruzioni del Fabbricante e secondo le norme locali in vigore.
- L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione deve essere lungo quanto basta per poter eseguire l'allacciamento elettrico del forno incassato nel mobile.
- Per il rispetto delle direttive in materia di sicurezza, durante l'installazione occorre utilizzare un interruttore onnipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Dopo l'installazione, i particolari elettrici dovranno essere inaccessibili.



5



6

Collegamento del forno alla rete elettrica

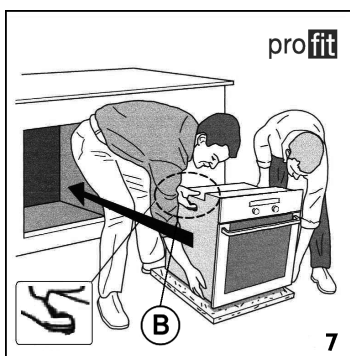
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione di rete. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).
- Se il forno è senza cavo di alimentazione procedere come segue:
  1. Svitare le due viti di fissaggio del coperchietto della morsettiera posizionato sulla parte inferiore della copertura posteriore del forno.
  2. Rimuovere il coperchietto per accedere alla morsettiera ed inserire il cavo di alimentazione (vedi tabella) attraverso l'apertura situata sul fondo del forno.

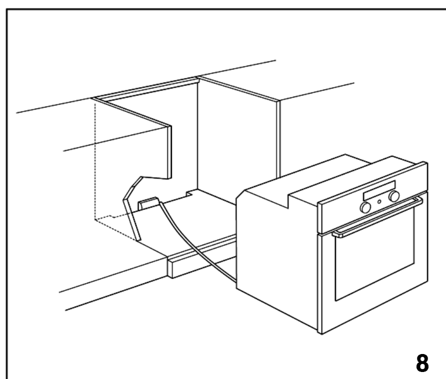
Tabella cavo di alimentazione	
N° dei conduttori	Tipo di cavo
IN+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm^2

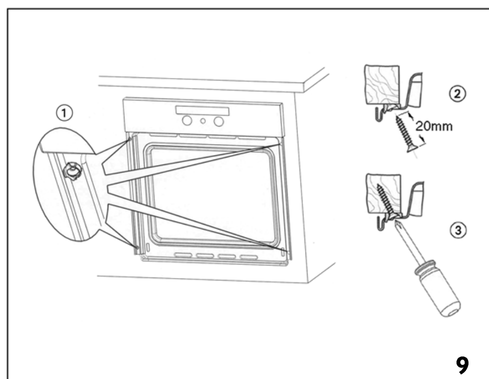
  3. Collegare il cavo alla morsettiera serrando a fondo le viti ed ancorarlo al fissacavo.
  4. Riposizionare il coperchietto inserendo le due alette nelle apposite sedi e fissarlo con le due viti.

Fissaggio del forno

- Sollevare il forno afferrandolo dalle apposite maniglie **(B)** profit poste sui lati e inserirlo nell'alloggiamento del mobile, facendo attenzione a non intrappolare il cavo di alimentazione (fig. 8).
- Centrare il forno nell'alloggiamento del mobile prima di fissarlo.
- Il forno è stato dotato di distanziali profit già montati per facilitare l'ancoraggio del forno al mobile tramite le viti in dotazione (come illustrato in fig. 9).



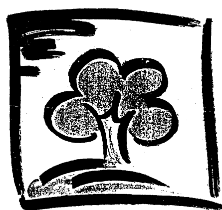




CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♲.
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.



Smaltimento dei vecchi elettrodomestici
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se indicato nella tabella di cottura della Scheda Prodotto o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati in nero o smaltati perché assorbono molto bene il calore.

AVVERTENZE

- Il forno non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Le parti accessibili del forno possono diventare calde durante l'utilizzo, si raccomanda di tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Non si devono usare materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei VETRI per evitare il loro danneggiamento.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Il forno è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti esclusivamente da un Tecnico qualificato.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.
- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiare la cavità del forno e le cerniere. Non aggrapparsi alla porta.
- Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o altri oggetti.**
- La porta del forno deve chiudere bene. Mantenere pulite le superfici della guarnizione della porta.
- Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Lo smalto può subire danni.
- I succhi di frutta che gocciolano dalla teglia potrebbero lasciare macchie indelebili.

Consigliamo di pulire il forno prima di riutilizzarlo.

- Evitare di trascinare sul fondo del forno pentole e tegami per non graffiare il rivestimento.
- La condensa residua, a cottura ultimata, potrebbe danneggiare, nel tempo, il forno ed i mobili circostanti. Consigliamo di:
  - impostare la temperatura più bassa;
  - coprire il cibo;
  - togliere il cibo dal forno;
  - asciugare le parti umide a forno freddo.
- La mascherina e la maniglia della porta del forno si riscaldano quando l'apparecchio resta a lungo in funzione ad alta temperatura.
- Evitare di toccare il forno con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.
- Non tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente.
- **Evitare che i bambini abbiano contatti con:**
  - i comandi e il forno in genere, in particolar modo durante e subito dopo il funzionamento per evitare lesioni;
  - gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, parti metalliche, ecc.);
  - il forno da rottamare.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Alcuni modelli di forno sono dotati di un sistema di raffreddamento ad aria per evitare che la parte anteriore del forno e la cavità del mobile raggiungano temperature eccessive.

Attenzione: la fuoriuscita dell'aria calda avviene da un'apertura posta tra il pannello comandi e la porta del forno. Non ostruire quindi le aperture di ventilazione.

- Non riporre materiale infiammabile nel forno o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori quando il forno è caldo.
- Se per arrostire o cuocere dolci si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino ecc.) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori sprigionati dall'alcool possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Non riscaldare o cuocere nel forno cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando il forno.
- Per la cottura non usare recipienti di materiale sintetico (ad eccezione di quelli idonei; vedere indicazioni del Fabbricante). Potrebbero fondersi a temperature elevate.
- Sorvegliare la cottura se si cucina con molto grasso e olio. L'olio e il grasso infatti potrebbero surriscaldarsi e provocare un incendio!

PRIMA DI USARE IL FORNO

- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200 °C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione. È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.
- Prima dell'utilizzo, rimuovere:
  - adesivi situati sulla parte frontale e sulla porta del forno, ad eccezione della targhetta matricola;
  - protezioni di cartone e pellicola protettiva di plastica dalla mascherina comandi e da altre parti del forno;
  - eventuali etichette adesive dagli accessori (per esempio sotto la leccarda).

ACCESSORI DEL FORNO

Gli accessori variano a seconda del modello. Gli accessori in dotazione del forno sono elencati nella Scheda Prodotto separata (al punto Accessori).

Leccarda (1)

Da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio, per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.


1

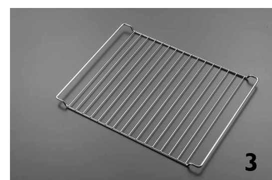
Piastra dolci (2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.


2

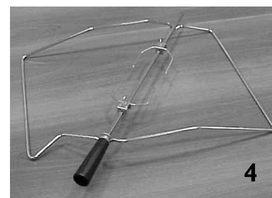
Griglia (3)

Da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi ripiano disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.


3

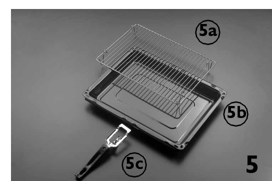
Girarrosto (4)

Da usare come indicato nel capitolo relativo della Scheda Prodotto separata.


4

Kit “Grill Pan Set” (5)

Il kit comprende una griglia (5a), un recipiente smaltato (5b) e una o due maniglie (5c).
Questo kit deve essere posizionato sulla griglia (3) ed utilizzato con la funzione Grill.



5

Teglia Wflex (6)

La teglia in silicone alimentare Wflex, è adatta a tutte le preparazioni di prodotti salati e dolci e sostituisce l'utilizzo di teglie in metallo.
E' ideale sia per la surgelazione che per la cottura (freezer, forno elettrico, forno a gas e microonde).
Può essere utilizzata anche con la funzione grill, posizionandola sul ripiano più basso del forno.


6

MANUTENZIONE E PULIZIA

Importante: evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Esterno del forno

- Pulire con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con il forno, pulirlo subito con un panno umido.
- Lievi differenze di colore nella parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.

Forni con frontale di alluminio

- Usare un detergente delicato e un panno per vetri morbido oppure un panno in microfibra che non lascia peli. Passare il panno sulla superficie in senso orizzontale, senza premere.
- Non usare prodotti corrosivi, spugne dure o panni ruvidi per pulizia. Pulire le superfici in alluminio con un panno asciutto.

Accessori

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per stoviglie subito dopo l'uso. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola idonea o con una spugna.

Funzione d'autopulizia (pirolisi)

Tale funzione permette di eliminare lo sporco generato durante i cicli di cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500 °C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

- Tuttavia, non è necessario attivare la funzione autopulente dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di forno molto sporco.
- Nel caso in cui il forno sia installato sotto ad un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo d'autopulizia (pirolisi) bruciatori o piastre elettriche siano spenti.
- Gli accessori devono essere rimossi prima dell'attivazione della funzione di pirolisi. Tuttavia è possibile lasciare la piastra dolci o la leccarda per effettuare l'autopulizia anche sull'accessorio scelto. In tal caso la pulizia del fondo della cavità del forno può risultare compromessa.
- Per ottenere risultati ottimali di pulizia della porta, eliminate i depositi di dimensioni maggiori con una spugnetta umida prima di utilizzare la funzione di pirolisi.
- Per adattarsi a ogni situazione, il forno è dotato di 2 funzioni autopulenti:
  - un ciclo economico (PYRO EXPRESS) il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo autopulente standard. Azionato regolarmente (ogni 2 o 3 volte che si cucina la carne), permette di mantenere il forno sempre pulito.
  - un ciclo standard (PYRO), garantisce l'efficace pulizia di un forno molto sporco.

Per i modelli dotati del dispositivo 6 senso la durata del ciclo di autopulizia viene automaticamente calcolato in funzione dal grado di sporco.

- Come misura di sicurezza, la porta si blocca non appena si conferma la funzione di pirolisi. A causa dell'elevata temperatura raggiunta dall'apparecchio durante la funzione di autopulizia, risulta impossibile aprire il forno anche posizionando il selettore delle funzioni su 0.

In quali casi attivare il sistema autopulente

Attivate questa funzione quando il forno produce del fumo in fase di preriscaldamento o molto fumo in fase di cottura o quando il forno emana a freddo un odore sgradevole in seguito alla cottura di diverse pietanze (agnello, pesce, grigliate…)

COTTURE CHE GENERANO UN LIVELLO DI SPORCO RIDOTTO	Biscotti, legumi, dolci, quiche, soufflé. Cotture che non generano spruzzi.
COTTURE CHE GENERANO UN LIVELLO DI SPORCO NORMALE	Carne, pesce (in una pirofila), verdure ripiene.
COTTURE CHE GENERANO UN LIVELLO DI SPORCO ELEVATO	Grossi tagli di carne allo spiedo.

Attenzione: per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi. Sia per evitare eventuali lesioni che per non danneggiare la porta del forno e le cerniere, occorre attenersi scrupolosamente a queste istruzioni.

Per togliere la porta del forno:

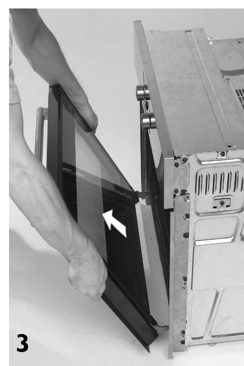
1. Aprire completamente la porta del forno (vedere fig. 1).



2. Sollevare le due levette di arresto e spingerle in avanti fino al fermo (vedere fig. 2).



3. Chiudere la porta quanto basta per estrarla tirando verso l'alto (vedere fig. 3).

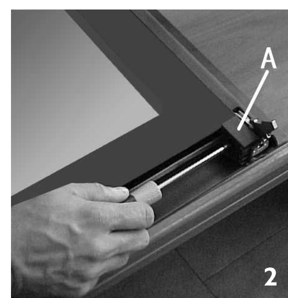


Per smontare la porta del forno:

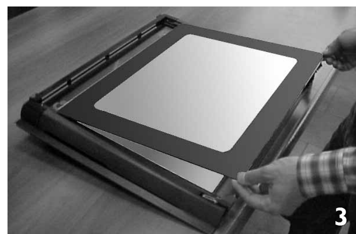
1. Posizionare la porta del forno su di un piano orizzontale (fig. 1).



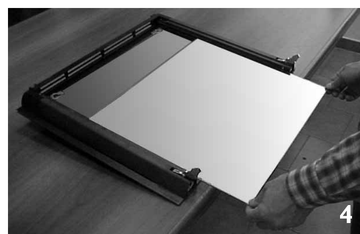
2. Svitare le viti dei 2 supporti vetro **(A)** utilizzando un cacciavite (fig. 1, fig. 2).



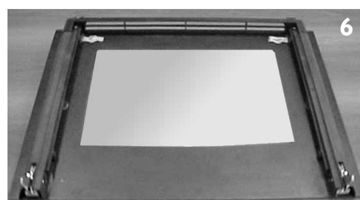
3. Rimuovere il primo vetro sollevandolo dalla parte inferiore ed estrarlo dalla sua sede (fig. 3).



4. Sfilare i rimanenti 2 vetri (fig. 4, fig. 5).







5. Per riposizionare i vetri procedere in modo inverso verificando che l'ultimo vetro abbia la scritta SAFEGLASS rivolta verso l'alto (fig. 7).



Fare attenzione alle cerniere durante la pulizia e/o lo smontaggio della porta (fig. 8).


8

Per riposizionare la porta:

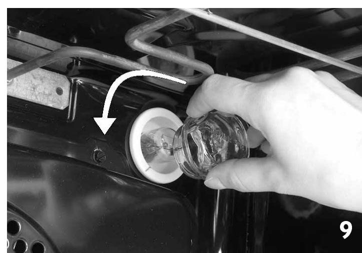
1. Inserire le cerniere nelle aperture di guida e abbassare completamente la porta.
2. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
3. Chiudere completamente la porta del forno.

Attenzione: per non danneggiare la porta del forno e le cerniere ed evitare lesioni, occorre attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte sopra.

Sostituzione della lampada posteriore del forno:

1. Disconnettere elettricamente il forno.
2. Svitare il coprilampada verso sinistra dopo aver lasciato raffreddare il forno (vedere fig. 9).
3. Sostituire la lampada (vedere nota).
4. Riavvitare il coprilampada.
5. Riconnettere elettricamente al forno.

Nota: usare solo lampade da 25 W/230 V, tipo E-14, T500 °C, disponibili presso il nostro Servizio Assistenza.
Importante: non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.


9

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se la porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

IMPORTANTE:

- Verificare che il selettore del forno non sia in posizione "0" o su "lampada" .
  - Se il programmatore elettronico (se in dotazione) indica "*StOP*", consultare la scheda prodotto separata e/o la descrizione del programmatore elettronico.
  - Se il programmatore elettronico (se in dotazione) indica "*F HH*", contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "*F*".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad **un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

- **Questo forno è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004.**
- **È stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (ad es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.**
- **È stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:**
  - **obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);**
  - **requisiti di protezione della direttiva "EMC" 89/336/CEE;**
  - **requisiti della direttiva 93/68/CEE.**